

Arroz Vegetariano Pilaf (Hind)

Prep time: 40 minutes

Cook time: 30 minutes

Makes: 6 Servings

Ingredients

1/4 cup zanahoria, picada

1/3 cup apio, picado

1/4 cup pimienta/chile verde, picado

1 cup cebolla picada

2 cups caldo de pollo o de verduras

1 tablespoon margarina

1 cup arroz

1/4 teaspoon pimienta negra

Directions

1. Precaliente el horno a 350 grados.
2. Lave las zanahorias, apio y pimientos/chiles verdes. Deseche las porciones incomedibles y corte las porciones comibles.
3. Corte la cebolla por la mitad y quite los extremos. Pele y pique una mitad de la cebolla.
4. Ponga el caldo a hervir en una cacerola.
5. Combine el caldo hervido y la margarina en una cacerola de 1 cuarto de galón y revuelva hasta que se derrita.
6. Agregue el arroz, las verduras picadas y la pimienta negra.
7. Cubra y hornee a 350 grados F por 35 minutos o hasta que el arroz esté blando y el líquido se absorba.
8. Retírelo del horno, déjelo reposar y cúbralo por 5 minutos. Revuelva con un tenedor y sívalo.
9. ¡Disfrute!

Notes

Tamaño de la porción: 3/4 de taza